

# Menus du 04 au 10 mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	<i>Radis à la croq au sel</i>		<i>Rillettes de thon et pain de mie</i>	<i>Pastèque</i>	<b>Victoire 1945</b>
<i>s/porc, s/viande, végétarien</i>			<i>Œufs durs sauce cocktail</i>		
<b>Plat principal</b>	<i>Carbonara</i>	<i>Dos de colin sauce crevettes</i>	<i>Colombo de poulet</i>	<i>Saucisse braisée</i>	
<i>s/porc, s/viande, végétarien</i>	<i>Sauce fromagère aux champignons</i>	<i>Omelette fraîche</i>	<i>Colombo de pois chiches</i>	<i>Saucisse végétale</i>	
<b>Accompagnement</b>	<i>Pâtes BIO</i>	<i>Carottes à la crème</i>	<i>Epinards aux aromates</i>	<i>Purée de navets et pommes de terre</i>	
<b>Fromage / Laitage</b>		<i>Gouda à la coupe</i>	<i>Cimelait aromatisé</i>	<i>Yaourt nature sucré BIO</i>	
<b>Dessert</b>	<i>Fromage blanc aux fruits</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>			

**Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement**



Viande Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique

Viande Française ou UE



Œufs de France



Légumes de France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine contrôlée



« Pour consulter les allergènes,  
scannez notre QR CODE ».

